

Altenberg St. Laurent 2015

Sorte:	100 % St. Laurent	
Lage:	Altenberg gepflanzt 2007 Kalkhaltiger, mit Humus überschobener Kulturrohoden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 18.09.2015	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 20 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	23.08.2017	
Gesamt- eindruck:	Tief dunkles Rot mit violetterm Rand. Eleganter Flieder Kräuterduft; wirkt frisch. Am Gaumen pikante Heidelbeeren, ein hoher Säurebogen lässt den Wein sehr frisch und jugendlich wirken. Insgesamt ein vielschichtiger, komplexer Wein der sehr viel Spaß macht!	
Empfehlung:	Hirschbraten auf Heidelbeersauce mit Spätzle und Pilzgemüse. Hasenrückenfilet auf Portwein- Morchelrahmsauce mit Kartoffeln-Thymianpralinen.	
EAN Codes	Flasche	9120015605579
	Karton	9120015605609
Prüfnummer:	N 12714/17	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,5. %vol	
Säure:	5,3. g/L	
Restzucker:	001,1. g/L	
Mostgewicht:	19,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	27,6.g/L	
Relative Dichte:	0,9948	



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotwein Guide 2018	2017
18 Punkte	Gault Millau 2018	2017
92 Punkte	A La Carte 2018	2017
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2017/2018	2017